

PENGESAHAN

Skripsi yang berjudul "**Profil Industri Rumah Tangga Makanan Tradisional Pothil di Karanganyar, Krasak, Salaman, Kabupaten Magelang**" telah dipertahankan di depan Dewan Penguji pada tanggal 23 Oktober 2007 dan dinyatakan LULUS.

DEWAN PENGUJI

Nama	Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
Fitri Rahmawati, M.P	Ketua Penguji
Kokom Komariah, M.Pd	Sekretaris Penguji
Purwati Tjahyaningsih, M.Pd.	Penguji

Yogyakarta, November 2007
Dekan Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta

Wardan Suyanto, Ed.D
NIP. 130 683 449

PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Siti Nurimah
NIM : 035724015
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga Busana
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Fakultas : Teknik
Judul Skripsi :

PROFIL INDUSTRI RUMAH TANGGA MAKANAN TRADISIONAL *POTHIL* DI KARANGANYAR, KRASAK, SALAMAN, KABUPATEN MAGELANG

Menyatakan bahwa laporan skripsi ini hasil pekerjaan saya yang tidak berisi materi yang dipublikasikan atau ditulis oleh orang lain atau digunakan sebagai persyaratan bagi penyelesaian studi di perguruan tinggi lain, kecuali dalam bagian – bagian tertentu saya ambil sebagai acuan.

Apabila pernyataan ini tidak benar, sepenuhnya menjadi tanggung jawab saya.

Yogyakarta, November 2007

Penulis

(Siti Nurimah)

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

MOTTO

“Sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan. Maka apabila kamu telah selesai (dari suatu urusan), kerjakanlah dengan sungguh – sungguh (urusan) yang lain. Dan hanya kepada Tuhanmulah hendaknya kamu berharap.” (Alam Nasyrah 6-8)

“Where there is a will there is a way” (anonym)

“Kalau memang rezeki nggak kemana” (pribadi)

PERSEMBAHAN

Alhamdulillah, terima kasih Ya Allah karena Engkau skripsi ini dapat tersusun

- *Mak dan Bapak, terima kasih yang tak terkira buat semuanya*
- *Kakak-kakakku*
- *Budhe, terima kasih atas bantuan dan dorongannya*
- *Spesial thanks*)*
- *Almamaterku UIN*

PROFIL INDUSTRI RUMAH TANGGA MAKANAN TRADISIONAL *POTHIL* DI KARANGANYAR, KRASAK, SALAMAN, KABUPATEN MAGELANG

Oleh:
SITI NURIMAH
035724015

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui profil industri rumah tangga makanan tradisional *pothil* di Karanganyar, Krasak, Salaman, Kabupaten Magelang dari 1) Aspek sumber daya manusia 2) Aspek produksi 3) Aspek Pemasaran.

Jenis penelitian ini adalah penelitian survey. Populasi dan sampel dari penelitian ini adalah 14 unit produksi *pothil* di Karanganyar, Krasak, Salaman, Kabupaten Magelang. Teknik pengumpulan data menggunakan metode angket dan wawancara. Analisa data menggunakan analisa diskriptif.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa identitas pengusaha *pothil* sebagai responden berumur antara 30 hingga lebih dari 60 tahun, dan berjenis kelamin wanita. Lama usaha yang telah dijalankan berkisar 1 hingga lebih dari 20 tahun. Dari aspek 1) Sumber daya manusia: pendidikan yang pernah ditempuh pengusaha *pothil* rata-rata SD dan seluruh responden belum pernah mengikuti pelatihan. Seluruh responden juga tidak memiliki pengalaman kerja di luar bidang memproduksi *pothil*. Tenaga kerja dan pengorganisasian usaha dilakukan sendiri oleh keluarga. 2) Aspek produksi: modal usaha bersumber dari modal sendiri yaitu berkisar antara Rp. 40.000,--Rp 89.000,-/hari. Bahan baku berupa ketela dan bahan penolong berupa wijen, garam, bawang putih, minyak goreng dan pewarna makanan kuning muda. Peralatan yang digunakan masih tradisional. Kegiatan produksi dilakukan setiap hari di rumah masing-masing. *Pothil* memiliki karakteristik bentuk berupa bulatan-bulatan kecil yang bergandeng membentuk lingkaran, cekung di tengah dan memiliki diameter ± 15 cm dan ± 25 cm, berwarna kuning, renyah, rasa gurih dan di tengahnya terdapat wijen. 3) Aspek pemasaran: kemasan *pothil* berupa plastik bening dan belum memiliki merk dagang. Harga jual Rp. 1500,- untuk ukuran kecil dan Rp. 2000,- untuk ukuran besar. Omzet rata-rata Rp. 60.000 hingga lebih dari Rp. 100.000/hari. Lokasi penjualan di pasar tradisional sekitar Krasak dan Salaman.

Kata kunci: profil industri rumah tangga, makanan tradisional, *pothil*

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah memberikan hidayah, inayah dan karunia Nya, sehingga Skripsi yang berjudul PROFIL INDUSTRI RUMAH TANGGA MAKANAN TRADISIONAL *POTHIL* DI KARANGANYAR, KRASAK, SALAMAN, KABUPATEN MAGELANG ini dapat terselesaikan.

Penulis menyadari bahwa selesainya Skripsi ini tidak lepas dari bantuan dan dorongan dari semua pihak. Oleh karena itu, perkenankanlah pada kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih kepada:

1. Wardan Suyanto, Ed.D Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta, yang telah memberikan izin untuk penelitian ini.
2. Kokom Komariah, M.Pd Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga Busana Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta, atas izin yang diberikan dalam penelitian ini.
3. Fitri Rahmawati. M.P. Dosen Pembimbing Skripsi, yang telah membimbing, memotivasi dan banyak meluangkan waktu dalam penelitian ini.
4. Marwanti, M.Pd Dosen Pembimbing Akademik, yang telah memberikan banyak motivasi.
5. Seluruh pengusaha *pothil* di Karanganyar, Krasak Salaman, Magelang yang telah bersedia meluangkan waktu dalam pengambilan data penelitian ini.
6. Teman–teman Boga 2003, atas motivasinya.
7. Semua pihak yang telah membantu hingga terselesaikannya Skripsi ini.

Tak ada gading yang tak retak. Penulis menyadari akan kekurangan dari laporan ini. Oleh karena itu saran dan kritik sangat penulis harapkan untuk kemajuan di masa yang akan datang.

Yogyakarta, November 2007

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	i
Persetujuan	ii
Halaman Pengesahan	iii
Halaman Pernyataan.....	iv
Motto dan Persembahan.....	v
Abstrak	vi
Kata Pengantar	vii
Daftar Isi.....	ix
Daftar Tabel	xi
Daftar Lampiran Gambar	xii

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	4
C. Batasan Masalah.....	5
D. Rumusan Masalah	5
E. Tujuan Penelitian	6
F. Manfaat Penelitian	6

BAB II KAJIAN TEORI

A. Diskripsi Teori	8
1. Industri Rumah Tangga Makanan Tradisional <i>Pothil</i>	8
2. Bahan Baku	14

3.	Bahan Penolong	19
4.	Pembuatan <i>Pothil</i>	21
5.	Profil Industri Rumah Tangga Makanan Tradisional <i>Pothil</i>	23
B.	Kerangka Berfikir.....	28
C.	Pertanyaan Penelitian	30

BAB III METODE PENELITIAN

A.	Desain Penelitian.....	31
B.	Definisi Operasional.....	32
C.	Populasi dan Sampel	33
D.	Instrumen Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data	34
E.	Analisis Data	36

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

A.	Hasil Penelitian	38
1.	Identitas Responden	38
2.	Profil Industri Rumah Tangga Makanan Tradisional <i>Pothil</i>	40
B.	Pembahasan.....	52

BAB V SIMPULAN DAN SARAN

A.	Simpulan	67
B.	Saran.....	68

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kandungan gizi singkong	16
Tabel 2. Komposisi Biji Wijen.....	20
Tabel 3. Formula pembuatan <i>pothil</i>	21
Tabel 4. Kisi-kisi Instrumen Pengambilan Data	35
Tabel 5. Identitas Responden Menurut Usia	38
Tabel 6. Identitas Responden Menurut Jenis Kelamin	39
Tabel 7. Identitas Responden Menurut Lama Usaha	39
Grafik 1. Responden Menurut Tingkat Pendidikan Formal.....	40
Tabel 8. Modal Usaha	43
Tabel 9. Peralatan Produksi <i>Pothil</i>	45
Tabel 10. Karakteristik <i>Pothil</i>	48
Tabel 11. Kemasan <i>Pothil</i>	49
Tabel 12. Harga Jual <i>Pothil</i>	49
Tabel 13. Omzet rata-rata per hari	50
Tabel 14. Lokasi Penjualan	50
Tabel 15. Cara Penjualan	51
Tabel 16. Alat Angkut.....	52
Tabel 17. Wilayah Penjualan	53
Tabel 18. Waktu Penjualan	53
Tabel 19. Pesanan.....	54

DAFTAR LAMPIRAN GAMBAR

- Gambar 1. Ketela Kupas
- Gambar 2. Parut Obelan
- Gambar 3. Air Perasan Ketela
- Gambar 4. Ampas Ketela yang Sudah Dikukus
- Gambar 5. Adonan, Pati dan Wijen
- Gambar 6. Adonan yang Sudah Mulai Dibentuk
- Gambar 7. *Ngglenderi* Adonan
- Gambar 8. *Ngglenderi* Adonan
- Gambar 9. Adonan yang Sudah *Diglenderi*
- Gambar 10. Membentuk Adonan
- Gambar 11. *Pothil* yang Siap Digoreng
- Gambar 12. Menyusun *Pothil* dalam Wajan
- Gambar 13. Menggoreng *Pothil* dalam Minyak Sedikit
- Gambar 14. Menggoreng *Pothil* dalam Minyak Banyak
- Gambar 15. *Pothil* yang Sudah Digoreng
- Gambar 16. *Pothil* Sebelum Dikemas
- Gambar 17. *Pothil* yang Sudah Dikemas
- Gambar 18. *Pothil* yang Siap Dipasarkan

Persetujuan

Skripsi yang berjudul “PROFIL INDUSTRI RUMAH TANGGA MAKANAN TRADISIONAL *POTHIL* DI KARANGANYAR, KRASAK, SALAMAN, KABUPATEN MAGELANG “ ini telah disetujui oleh pembimbing untuk diujikan.

Yogyakarta, Oktober 2007

Pembimbing

Fitri Rahmawati, MP
NIP. 132 296 048

*Spesial Thanks *):*

Ya ALLAH, dengan segenap rasa syukur, terima kasih atas kesempatan yang Engkau berikan untuk hamba. Semoga yang Engkau berikan ini akan menjadikan hamba lebih bertakwa pada-Mu. Aamiin

- ♣ *Mba' Chymel dan Mz Singgih, terima kasih buat semuanya selama ini dan semoga tetap mewangi.....*
- ♣ *Ari Desy, thanks for all. Thanks juga buat komputernya.....*
- ♣ *Uyung, terima kasih dan maaf untuk setia aku repoti.....*
- ♣ *Mba' Inung, thanks banget buat kebersamaannya (critanya: berjuang ngejar impian di bulan Desember 07)*
- ♣ *Pytex, Paikul, Ruli, Dian, Chacha, thanks buat semuanya*
- ♣ *Teman-teman Boga S1 Reguler 2003(Ila, Via, Dita, Amin, Ria, Eka, Gogon, Desti, Zulis, Handra, Ani, Nur V3, Vina, Mei, Tara, Titik, Lela, Asna), tetep semangat and thanks buat semuanya + angkatan 02 PKS (mb Chym, mb Feb, mb Lia, mb Sul, mb Asiah, mb J'ken) yang kuliah bareng.....*
- ♣ *Anis, Erma, Ismi, semoga apa yang telah kita miliki tetap indah untuk dikenang*
- ♣ *Mba' Phino (thanks buat waktunya sampai k Smrg), Fariel, Trie, Siti, Ipu, Ipit, buat semangat dan dorongannya selama ini.*
- ♣ *Budhe Isti matur nuwun sampai Semarangnya.....*
- ♣ *Mz Rohmad dan semua pengusaha pothil tuk bantuannya selama penelitian*